

company.
comercial
lida que
as y 46

PEÑAROL TIENE UN DEBUT FACIL EN EL TORNEO URUGUAYO

WANDERERS Y RAMPLA JUNIORS: GRAN MATCH

CENTRAL-DEFENSOR Y LIVERPOOL-OSERRO COMPLETAN EL PROGRAMA DE LA DIVISION

De los encuentros a jugar en las canchas "chicas" destaca... El llamado "clásico chico" de nuestro fútbol vuelve a cobrar en el día de hoy la importancia que tuvo en el pasado...

EL BIEN PUBLICO

10. DE NOVIEMBRE 1978

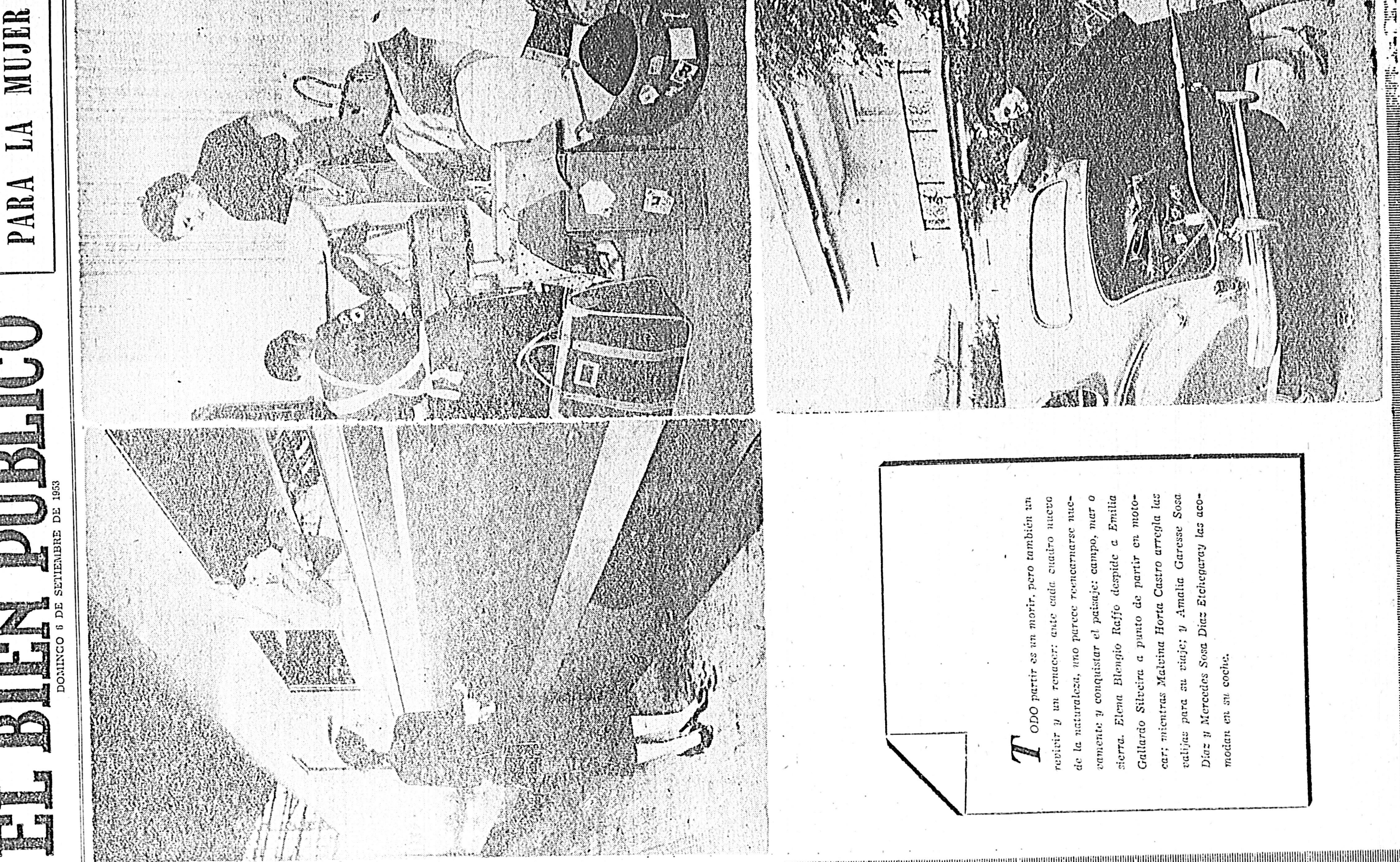
River Plate nada ha hecho hasta el presente como para ser serio rival

De mejorar el mal tiempo podrá iniciar... Todo ello hace pensar, aun al deseo de comenzar el Uruguay...

LA FORMACION DE LOS TEAMS PARA ESTA TARDE

PESAROL. — Primeros: Márcel Dávila y Vanelli... RIVER PLATE. — Primeros (plantel): Abraham, Ramos, Barrios...

2a. SECCION PARA LA MUJER



EL BIEN PUBLICO

DOMINGO 6 DE SEPTIEMBRE DE 1953

El jugador Santos fue suspendido

CALIO. (AS) — El jugador Santos fue suspendido... El jugador Santos fue suspendido por haberse portado mal...

PROGRAMA PARA LA REUNION DE HOY EN EL H. DE MARONAS

1a. Carr.	2.000 mts.	Primo MARONAS (1951)	1a. Carr.
1.000 mts.	Primo MARONAS (1951)	1.000 mts.	Primo MARONAS (1951)

NO HUBO ACTIVIDAD DEPORTIVA AYER

La lluvia caída en la tarde de ayer impidió la iniciación del Campeonato Uruguayo... No hubo actividad deportiva ayer debido a la lluvia.

EL PROGRAMA OFICIAL DE FUTBOL PARA HOY

PRIMERA DIVISION. — (Campeonato Uruguayo) 1a. fecha... Tercera Division Especial. — (Campeonato Uruguayo) 1a. fecha...

Copa "Federación Nacional de Exalumnos Salesianos"

Con gran entusiasmo fue recibida entre los exalumnos salesianos la idea de iniciar en el seno del Consejo Superior de organizar un campeonato de fútbol entre los Centros y Colegios que la institución posee en la capital...

Eleuterio Navarro

El señor Navarro, de apellido los de la Paz... Eleuterio Navarro es un jugador de fútbol conocido.

Raymundo Zaffaroni

El señor Zaffaroni, de apellido los de la Paz... Raymundo Zaffaroni es un jugador de fútbol conocido.

EL TIEMPO PARA HOY

Prometida general hasta las 18 horas del día de hoy... El tiempo para hoy es bueno, con algunas nubes.

Hicieron draw anoche Pérez Parson y Nolasco

Con numerosos públicos y en un ambiente de gran emoción... Hicieron draw anoche Pérez Parson y Nolasco.

Resultados del fútbol (UP)

Wanderers 1-0, River Plate 1-0... Resultados del fútbol (UP) de la Liga de Primera División.

El Gran Premio Jockey Club, segundo lauro de la triple corona, se disputa hoy en Maronás

MARONAS VIERA HOY EN LA PRIMERA DIVISION... El Gran Premio Jockey Club, segundo lauro de la triple corona, se disputa hoy en Maronás.

CONCURSO OFICIAL DE PRONOSTICOS QUE ORGANIZA EL JOCKEY CLUB

DIARIOS	1a. Carrera	2a. Carrera	3a. Carrera	4a. Carrera	5a. Carrera
El País	1a. Carrera	2a. Carrera	3a. Carrera	4a. Carrera	5a. Carrera

Sud América y Progreso en el match más atractivo de la 'B'

RACING-MIRAMAR, BELLA VISTA-MAR DE FONDO Y CERRITO-FENIX COMPLETAN EL PROGRAMA

Después de la victoria de ayer, el Racing... Sud América y Progreso en el match más atractivo de la 'B'.

Fue homenajeado el Sr. Carlos Fernández Alvarez

RACING y Miramar completan con el primer campeonato... Fue homenajeado el Sr. Carlos Fernández Alvarez.

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD por Juana de Ibarbourn

PUBLICAMOS LA CONFERENCIA QUE EN EL MARZO... LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD por Juana de Ibarbourn.

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CRISTIANIDAD

por Juana de Ibarbourn

LA MAXIMA MUJER DE LA CR

• COMO DESHUESAR UN POLLO

En esta lámina se puede observar la colocación de cubiertos, vasos y plato del pan con su correspondiente cuchillo. El adorno de la mesa con flores de dos lados es muy original.

En esta lámina se puede observar la colocación de cubiertos, vasos y plato del pan con su correspondiente cuchillo. El adorno de la mesa con flores de dos tonos es muy original.

● BUNDIN DE PESCADOR

● **SALSA OSCURA (VELONTE).**

Ingri: 2 cucharadas de maní, 2 cucharadas de harina, 1 taza de caldo de carne y 1 taza de leche. Derretir la maní en la sartén, añadir la harina y dejarla al fuego hasta que quede espesa como maion. Añadir el caldo removiendo hasta volver a espesar. Dejar 3 min. más. Servir con: (En vez de caldo) usar 1 taza de agua caliente con 2 cucharadas de extracto de ajo.

● **BUDIN TABARE**

Ingri: 1 1/2 tazas de leche tibia, 3/4 taza de harina, 1 taza de azúcar, 6 cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de leche condensada, 3 cucharadas de maní, 6 cucharadas de azúcar, 45 granos de canela molida. Batido para untar: 3 cucharadas de canela molida, 3 cucharadas de azúcar, 3 cucharadas de maní para untar. Untar la budin.

Receta:

Mezclar y cernir: harina y polvo de hornear. Batir la mantequilla con el azúcar y la leche condensada. Agregar la harina y la leche. Batir hasta que quede homogéneo. Untar la budin con la salsa blanca. Hornear a 350° F. por 45 minutos. Servir con: 1 taza de leche condensada y 1/2 taza de azúcar.

● **PAÑAL DE AZÚCAR**

Ingri: 1 taza de azúcar, 1/2 taza de leche tibia, 1/2 taza de harina, 1/2 taza de mantequilla, 1/2 taza de leche condensada, 1/2 taza de leche, 1/2 taza de agua, 1/2 taza de canela molida, 1/2 taza de vainilla. Batido para untar: 1/2 taza de canela molida, 1/2 taza de azúcar, 1/2 taza de maní para untar. Untar la pañal.

Receta:

Mezclar y cernir: harina y polvo de hornear. Batir la mantequilla con el azúcar y la leche condensada. Agregar la harina y la leche. Batir hasta que quede homogéneo. Untar la pañal con la salsa blanca. Hornear a 350° F. por 45 minutos. Servir con: 1 taza de leche condensada y 1/2 taza de azúcar.

• BUDIN TABARE

Ingr.: 1 1/2 tazas de leche tibia, 3/4 tazas de harina, 3 cucharitas polvos de hornear, 6 cucharas de azúcar de mala, 6 cucharadas de azúcar rubia, 3 cucharadas mantea derretida, 45 gramos pasas, 1 cucharilla. Mezclar rubia para aclarar la budineta.

● MOLLITTES
 Ingri: 2 taas de harina, 2 cucharitas polvo
 hornear, 1/2 cucharita de sal, 2 cucharadas de
 azúcar, 1 huevo bien batido, 1 tasa de leche, 3
 cucharadas de aceite o manteca derretido.

rededor de 1 hora. Enfrías, demoldar y servir.

e HUEVOS A LA CREMA

Ingred: 5 huevos duros, 2 tazas de salsa blanca mediana, 2 cucharitas salsa Ketchup, 6 tomatitos pan empanizado.

Cortar los huevos a lo largo y colocarlos en salsa blanca. Servir sobre las tomatitas con bastante salsa blanca y pan empanizado.

1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525

100

P	0
59	0
31	0
h	0
m	0
to	0
the	0
by	0
of	0
in	0
at	0
on	0
de	0
the	0
la	0
je	0

PARA QUE MENOS LE QUESTE...
LE CONVIENE USAR CELESTE!

Hay infinita variedad de melancolías; por eso aconsejamos no perder esta receta básica. Deben doblar su volumen después de horneados. Son una lindísima variación para su desayuno o para el té.

★ **Variaciones para scones** (Mia sa básica para scones suplemento 26 de julio). Añadir a los ingredientes secos 3/4 taza de queso rallado y a la leche un huevo ligeramente batido. Añadir también 1/8 cucharita de pimienta. Pintelos con mantequilla derrida un momento antes de retirarlos del horno.

★
Deje para el domingo de no-
che arroz cocido pero bien
pungo. En el momento 'e se-
vir ponga en una sartén 1 cu-
charrada de manteca, al derre-
tirse añéguele el arroz y cuan-
do esté bien caliente ponga
huevos enteros y revueltos fuert-
te, sirva en seguida que se co-
mine el huevo.

"VOLCANCITO"

por R. Martínez

A NECCIA. ★ Para exhibir estas complementos, basta servirlos en un plato, con un poco de agua y el vino antes de servirlos. En la mesa, la sopa se sirve en un plato, y el vino en un vaso, pero bien caliente.

LA ANA MARTÍ, Redacción de EL
DIEN PÚBLICO, Ciudadela 1469.

CONSULTORIO

A SESORA X. — Cuando Ud. invita solamente a tomar un copetín y si desea que su reunión se prolongue debe preparar unos calditos más importantes que los corrientes que se sirven para antes de comenzar las sugerencias creativas, pues en cualquier momento, cuando estemos en el clímax, tendremos que darnos un refresco, como el chocolate, el helado o el pastelito.

★
A MARGARITA. — Como no podemos repetir los mismos platos es que recomendamos especialmente que guarden las recetas. Los sones, los molletes, las masas para tortas, las salsas en general, son base para tantos platos que resultarán monotono repetirlas.

★
A MARIA. — La mesa para una fiesta de 15 años se presta para muchas combinaciones. La supermosa adorna con flores de estación, no blancas. Ponja la estacion de la torta formando e velitas de la torta formando e numero 15. Cinco velitas para el uno y diez para el numero 5.

★
A NUCHA. — Para evitar esas complicaciones, haga servir el agua y el vino antes de sentarse a la mesa. La sopa en tazones también puede estar servida, pero bien caliente

UN ESTILO
CONTEMPORANEO EN
LA DECORACION DE
INTERIORES

Nerou y Gomisel representan hoy día en Francia una zona de los colores y la materia; es una imaginación viviente que conoce l

Viene años de estrecha colaboración y de amistad han permitido a estos dos autores, animados por una misma fe, poseedores de idéntica conciencia, desarrollar una obra de notable actualidad y que después de más de treinta años creaciones en 1930, ha sido ya superado y desafiado y enriquecido con todos los nuevos aportes, y en los que el lector encontrará las necesidades sin jamás condescender al menor sacrificio a la verdad.

Los principios científicos que rigen esta brillante, buscada y rica producción, como norma de conducta, son:

La importancia de las realidades físicas y espirituales.
Renou, por otra parte, antes que alumno de la Escuela de Bouffé, con sus conocimientos técnicos, la pasión por su oficio, sabe hallar las soluciones que le permitían la realización, con imposible de las ideas que en conjunto elaboran, estudian y experimentan.

Además que los dos autores han plagiado inmoderadamente y sin reservas a los principales de U. A. M., cuyas obras están encabezadas por la inteligencia. En la práctica, el profesionalismo fundado en el deber, pero humanizado por la moral, pero casi censurado por la moral.

Y a pesar de ello, la personalidad de cada artista permanece íntegra, íntimamente ligada uno de ellos ha admitido lo que su naturaleza y su idiosincrasia aportan a la obra común: Gossens, formando en la Escuela de Artes

[illegible]

The image shows a document page with a grid-like structure, likely a ledger or a form. The page is oriented vertically. The grid consists of multiple columns and rows. The text within the grid is heavily degraded and illegible. The columns appear to contain various types of data, possibly names, dates, and numerical values. The overall quality of the image is poor, with significant noise and artifacts.

Esquina de sala. La mesa de material, se amplía con una corona circular de hierro, convirtiéndose en mesa

con armazón de hierro a la Jacar; y cristal pulido y plateado. J. Lurcat diseñó el tapizado.

esteticamente a su uso y empleo.

Dos caracteres particulares para simples y al mismo tiempo contradictorios se imponen: Renou y Gensset han procurado por completo el adorno, que preparaban con un uso más racional separable, pero relativamente fijo, extendiendo al mismo tiempo una plenitud a las formas, una opesación de materiales, un equilibrio de valores, de ritmos; y de moderar la aparente asimetría. Y por otra parte —apropiación esta enteramente personal, pero que jamás se ve demasiado— la obra de Renou se ven tanta y tan múltiples y diversas expresiones estéticas, que constituyen en sí, en un carácter natural, de buen hay, que a las audacias, las formas quizás atrevidas, pueden jamás acercarse.

de los libros. Las logísticas condicionando las proporciones del mismo que todos los detalles, hacen el mismo experimento exterior, sin de evitarse el calor puramente a la encadenamiento de las obras.

Ambos lo indicábamos más arriba. Renou y Gensset, son precisamente hombres de su tiempo que mejor, de despreciar, en nombre de la tradición, del arte o del buen gusto, los materiales inventados por la ciencia y operados por la industria, usan voluntarios y sucesivos, embellecidos, asociados e oponiéndolos a la belleza de los materiales naturales. Así el "andamiano" o el rídan, algunos productos sintéticos, se ven utilizados según los casos con la misma fidelidad que el cuero, el palo, etc., lo mismo

Educados en una armonización de la vida, Renou y Gensset han aprobado el valor último y expresivo del "objeto". Por ello han emprendido después de años de experiencias y exámenes, una especie de vasto análisis, profundizando producir obras bien concebidas, bien hechas, originales, audaces, o simplemente amables, sean de cristal, de marfil, de plata o de hierro. Un paciente y severa selección les ha permitido no sólo reunir objetos luminosos o bellos, que naturalmente toman carta de ciudadanía en los interiores, sino se ha organizando así una especie de programa en que se van reuniendo, incluídos, animados y sostenidos por una pléyade de artistas y artesanos que admirados crean una artesanía y un arte nuevo.


Renée Mouderd-Uldry.

De así como esta obra, —
— están lo decimos: intermiten-
— por su continuidad, por su ho-
— ción, adquiere el valor de una
— afirmación coherente y arro-
— uosa, propia del estilo bo-
— rro.

a despierta de años de espionaje, de rumores y de intrigas, con fines se transforman en una fuerza creadora capaz de sostener y de hallar en los momentos más diversos, soluciones humilde, valerosas y

Los conjuntos y los mundos presentados por Renault y Leclercq, en las diferentes exposiciones parisienses, son demasiado conocidos como para

de sus necesidades institucionales su carácter nos detendría a considerar solamente la gran riqueza de sus expedientes: la biblioteca que ha crecido últimamente. Merece el aspecto simple y sin lujo aparente, presenta todos los elementos necesarios para



Secretaría, provision de papeles giratorios, revendedores del material gráfico.

Secretaire provisto de paneles giratorios, revestidos del material plástico "formica".